

CÔ ĐẶC NƯỚC CỐT CHANH DÂY THÀNH VIÊN SỦI

Bỏ một viên sủi chanh dây vào ly nước, sau vài phút đã có được ly chanh dây với hương vị, màu sắc, mùi vị... như nước chanh dây tươi.

Đây là kết quả nghiên cứu đầu tiên về viên sủi chanh dây tại Việt Nam do thạc sĩ Tôn Nữ Thu Nguy

Bỏ một viên sủi chanh dây vào ly nước, sau vài phút đã có được ly chanh dây với hương vị, màu sắc, mùi vị... như nước chanh dây tươi.

Đây là kết quả nghiên cứu đầu tiên về viên sủi chanh dây tại Việt Nam do thạc sĩ Tôn Nữ Thu Nguyệt, bộ môn Công nghệ thực phẩm, khoa Kỹ thuật hóa học, ĐH Bách khoa TP HCM thực hiện.

Ông Đoàn Thương, một nông dân có gần 1 ha chanh dây tại thôn Bồng Lai, xã Hiệp Thạnh, huyện Đức Trọng, tỉnh Lâm Đồng, cho biết: “Nông dân thường bị ép giá khi đến mùa thu hoạch. Địa phương cũng có một số nhà máy chế biến ra nước cốt, nước đóng chai, nhưng cũng không chuyên nghiệp lắm, nên nông dân vẫn chưa có được đầu ra ổn định”. Nghe nói về viên sủi bột chanh dây, ông Thương rất phấn khởi, hy vọng khi sản phẩm viên sủi bột được sản xuất thương mại thì nông dân sẽ được lợi hơn và có thể làm giàu từ chanh dây.

Chế tạo viên chanh dây sủi bột trong phòng thí nghiệm.

Quả chanh dây, viên chanh dây sủi bột và cốc nước pha chế từ viên sủi.

Nông dân trồng chanh dây sẽ là đối tượng hưởng lợi từ nghiên cứu viên sủi chanh dây.

Chanh dây (hay còn gọi là mát mát) là loại trái cây được nhiều người ưa thích, cũng chính vì điều này mà không ít người đã mua hương liệu trộn với đường để đánh lừa người tiêu dùng.

Ngoài bán tươi, một số cơ sở tại Đà Lạt, Đức Trọng, Đơn Dương (tỉnh Lâm Đồng) cũng đã chế biến như đặc sản địa phương dưới dạng nước cốt, nước đóng chai... tuy nhiên các sản phẩm này đều hạn chế thời gian sử dụng và vệ sinh thực phẩm.

Theo Đông y, trái chanh dây giúp giảm các triệu chứng hen suyễn; ngừa bệnh tim mạch vành; giảm sự phát triển của tế bào ung thư; thanh nhiệt; có chứa thành phần gây ngủ. Ngoài ra trong loại trái này còn chứa chất sắt, kali rất có lợi cho sức khỏe.

Bên cạnh việc chế tạo viên sủi từ trái chanh dây, thạc sĩ Nguyệt cũng đã thành công trong việc tạo ra bột chanh dây theo công nghệ sấy phun. Hiện thạc sĩ Nguyệt mong muốn chuyển giao công nghệ sản xuất bột chanh dây, viên nectar chanh dây để doanh nghiệp giúp thương mại hóa được sản phẩm và tạo được đầu ra ổn định cho nông dân.

Trái chanh dây chín tại vùng Lâm Đồng sau thu hoạch được tách ra, lấy ruột bên trong sơ chế để thu "puree", nước cốt. Trung bình 1kg trái tươi sẽ thu được khoảng 400g nước cốt. Nước cốt sẽ được cô đặc ở nhiệt độ 60 độ C trong những điều kiện đi kèm: độ chân không, tốc độ quay của mẻ nước cốt...

Sau hai giờ sẽ thu được nước cốt đạt độ khan 60%. Loại nước cốt này nếu đem chế biến thì không làm mất đi hương vị, màu sắc và dễ dùng cho những khâu phối trộn về sau.

Từ nước cốt khan 60% đem phối trộn với đường theo tỷ lệ 8:3. Sau đó, tiếp tục mang đi sấy trong điều kiện thích hợp, đến khi đạt độ ẩm 5%. Để cho viên chanh dây dễ hòa tan và sủi bọt, thạc sĩ Nguyệt cùng các cộng sự đã bổ sung thêm muối carbonate với hàm lượng 2%. Carbonate được bổ sung này sẽ tác dụng với acid sẵn có trong nước cốt, khi hòa tan viên chanh dây có bổ sung thêm các thành phần vào nước sẽ giải phóng khí CO₂ làm cho viên chanh dây tan nhanh hơn.

Công đoạn sau khi phối trộn, sấy khô là ép đến độ ẩm 3,5% để tạo ra sản phẩm cuối cùng gọi là viên nectar chanh dây. Bỏ viên nectar vào nước khoảng vài phút sau đã có một ly chanh dây không khác tự nhiên là bao nhiêu. Hòa tan viên sủi 25g vào 75g nước ấm, sẽ cho ra 100g nectar chanh dây.

Kết quả thử nghiệm ngẫu nhiên trên 60 người về màu sắc, tốc độ hòa tan, hương vị... đã cho thấy sự hài lòng cao gần như tuyệt đối.